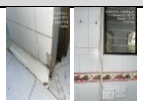
PLAN DE MEJORA Y SUBSANACIONES DE LOS HALLAZGOS REALIZADOS POR LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EL DÍA 6/12/2023

CONDICIONES SANITARIAS	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE DE ACCIÓN DE LA MEJORA	FECHA DE INCIO	FECHA DE FINAL	EVIDENCIA FOTOGRÁFICA SUBSANADA
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES						
Condiciones de pisos y paredes.	Falta de continuidad en las uniones redondeadas de piso y paredes en área de procesos.	Mantenimiento correctivo a las uniones redondeadas de pisos y paredes en el área de procesos.	Mantenimiento	27/12/2022	28/12/2022	
Instalaciones sanitarias.	Jabón con fragancia en lavamanos de accionamiento no manual en área de procesos.	Se solicita al proveedor jabón sin fragancia para evitar la contaminación alimentaria.	Coordinación	20/12/2022	23/12/2022	
2.EQUIPO Y UTENSILIOS						
Condiciones de equipo y utensilios.	Base de congelador y de nevera en área de bodega y en área de procesos con evidente deterioro.	Mantenimiento correctivo a las bases del congelador y nevera en áreas de bodega y área de procesos.	Mantenimiento	21/12/2022	26/12/2022	
Superficie de contacto con el alimento.	Tabla de picar deteriorada. Un utensilio de madera en el comedor de casa Juan Pablo.	Se realizó remplazo de tabla de picar y de utensilio en la casa de Juan Pablo.	Tecnico de alimentos	7/12/2022	7/12/2022	
3.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO						
Prácticas higiénicas	Manipuladores en área de proceso con calzado abierto.	Se realiza cambio de calzado al manipulador de acuerdo a lo requerido por la norma.	Tecnico de alimentos	7/12/2022	7/12/2022	
Educación y capacitaciones	Capacitación continúa y permanente, no tiene impacto en los manipuladores por prácticas higienicas, y por procesos de limpieza y desinfección.	Se desarrollan capacitaciones con diferentes metodologías haciendo efasis en las BPM.	Tecnico de alimentos	12/12/2022	20/12/2022	ACTA N° 1056 la cual reposa en el informe de gestión del mes de diciembre de 2022 en la obligación 13 del componente de nutrición y salubridad.
4. SANEAMIENTO						
Residuos sólidos	Contenedor temporales sin tapas.	Se realiza retroalimentación al personal manipulador de mantener los recipientes con la tapa asignada.	Tecnico de alimentos	6/12/2022	6/12/2022	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	Deficiente limpieza y desinfección en zonas muertas debajo de equipos. Ventanas y mallas de ventanillas con grasa y mugre acumulado. Campana de extración con grasa en borde interno.	1. Se desarrollan capacitacionen con diferentes metodologías haciendo efasis en las BPM. 2. Mantenimiento de los angeos y de la campana extractora.	Tecnico de alimentos	12/12/2022	28/12/2022	ACTA N° 1056 la cual reposa en el informe de gestión del mes de diciembre de 2022 en la obligación general número 22.
Soportes documentales de saneamiento.	Los registros de limpieza y desinfección no corresponden con lo evidenciado en la visita.	Se realiza seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección con mayor periodicidad.	Nutrición	7/12/2022	30/12/2022	Se realizó diligenciamiento del formato FOR PSS 249 semanalmente, el cual se reposa en el informe de gestión del mes de diciembre de 2022 en la obligación 9 del componente de nutrición y salubridad.

PLAN DE MEJORA DE LOS HALLAZGOS ENCONTRADOS EN LA VISITA DE LA SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL REALIZADA EL DÍA 27 DE ABRIL DE 2023 A L SERVICIO DE

CONDICIONES SANITARIAS	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE DE ACCIÓN DE LA MEJORA	FECHA DE INCIO DE ACCIÓN DE MEJORA	FECHA DE FINAL DE ACCIÓN DE MEJORA	EVIDENCIA FOTOGRÁFICA ACTUAL	EVIDENCI A FOTOGRÁ FICA DEL
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES							
Corrección e instalación de medias cañas	Las medias cañas se cuentran deterioradas y despegadas.	Realizar mantenimiento y pintura epoxica a las media cañas del piso, cambio de las media cañas que se encuentran de tras de las marmitas.	Coordinación y mantenimiento.	16/05/2023	31/05/2023		
Deterioro de piezas de baldosa.	Algunas baldosas del ára de producción se encuentran partidas.	Cambio de las baldosas rotas y realizar emboquillaje.	Coordinación y mantenimiento.	16/05/2023	31/05/2023		
Mantenimiento de anjeos.	Los anjeos se encuentran deteriorados y con grasa lo que impide una adecuada ventilación.	Mantenimiento y cambio de ajeos.	Coordinación y mantenimiento.	16/05/2023	31/05/2023		
2.EQUIPO Y UTENSILIOS							
Condiciones de la iluminación	Lampara de pre alistamiento de abarrotes con iluminación intermitente.	Cambio de la lampara.	Coordinación y mantenimiento.	16/05/2023	31/05/2023		
Condiciones del menaje	Cuchillos despuntados	Cambio de los cuchillos que se encuentren inservibles	Coordinación y tecnólogo de alimentos	16/05/2023	31/05/2023		
4. SANEAMIENTO							
Residuos sólidos	Contenedor con exceso de residuos sólidos.	Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos para aumentar la periodicidad de recolección de los residuos sólidos.	Tecnólogo de alimentos y nutricionista	18/05/2023	18/05/2023		Este contenedor no era necessario mantenerlo en la despensa, por lo tanto se retira de ese lugar.